

Menu Découverte

43€

Entrée

- 9 Huîtres chaudes, brunoise de Butternut et sabayon au Jasnières
9 roasted oysters with butternut squash and local 'Jasnières' white wine sabayon
- Duo de Foie gras, en chaud et froid et son pain au maïs grillé
Hot and cold foie gras with a shallot chutney and toasted corn bread
- Tartare de Saint Jacques, sauce Maki (miel, gingembre, vinaigre de riz et citron vert)
Scallop tartare marinated in Maki sauce (honey, ginger, rice vinegar and lime juice)
- 12 Gros escargots farcis au beurre d'ail
12 large snails stuffed with garlic butter
- Salade Terre et Mer aux saveurs automnales (canard fumé, langoustine, foie gras, noix, avocat...)
Autumn Land and Sea salad (smoked duck, langoustine, foie gras, walnuts, avocado...)

Plat Principal

- Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise
Fillet of beef, Béarnaise sauce
- Cœur de ris de Veau en croustillant de champignons
'Ris de veau' pan-fried sweetbreads in a mushroom crust
- Magret de canard rôti au naturel, échalottes confites et purée de panais à la noisette
Roast duck breast with a shallot confit and parsnip and hazelnut purée
- Assiette de chasse du moment
Game dish of the moment
- Noix de Saint Jacques à la plancha, beurre de kumquat et légumes racine
Scallops cooked on the plancha served with a butter kumquat sauce and root vegetables
- Brochette de gambas flambées au Whisky et ses 2 sauces
Skewer of king prawns flambéed in Whisky, served with 2 sauces
- Poisson du marché à notre idée / Fish of the Day

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley and dressed leaves

Dessert

- Café gourmand du Relais de Ronsard / Coffee served with a selection of little dessert tasters
- Délice de Ronsard aux 3 parfums et chocolat chaud
Genoise sponge with three flavours of ice-cream, hot chocolate sauce and toasted almonds
- Gratin de fruits frais et sa tuile aux amandes / Fresh fruit gratin with an almond tuile
- Crème brûlée parfumée à la noix de coco / Coconut crème brûlée
- Tarte fine aux pommes et son sorbet pomme verte / Apple puff pastry tart with apple sorbet